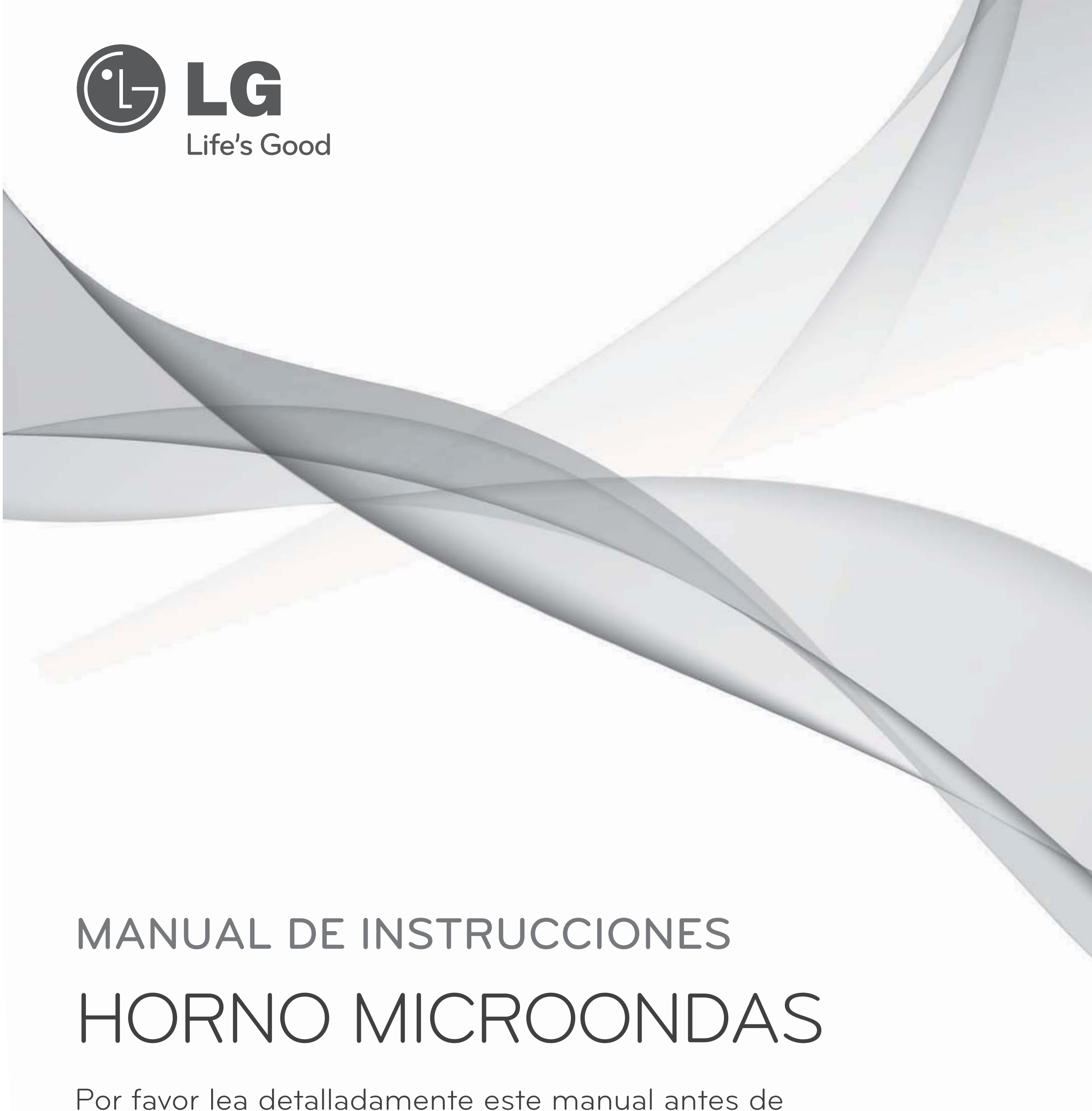


MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

Por favor lea detalladamente este manual antes de utilizar este aparato.

MS0741C

P/No. : MFL06335705

www.lg.com

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A LA ENERGIA DE MICROONDAS.

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una exposicion peligrosa a la energia de microondas. Es importante seguir las precauciones del fabricante en cuanto a seguridad del sistema de cierre de la puerta del horno.

(b) No coloque ningun objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno ni tampoco permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

(c) No opere este horno si esta da ado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista da o que afecte a:
(1) La puerta (torceduras)
(2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas)
(3) Empaquetaduras de las puertas y superficies selladoras.

(d) Este horno no debe ser ajustado ni reparado por persona aiguna que no sea personal calificado e idoneo.

(e) Usted s lo debe usar el microondas con la bandeja de vidrio en su lugar.
Siempre coloque los alimentos en un recipiente sobre la bandeja de vidrio.

⚠ PRECAUCION

Cuando caliente líquidos, por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos mas allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en un ebullición repentina del líquido caliente.
Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuello angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Vierta el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego parcialmente midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo en el horno por un lapso de tiempo, viértalo o muévalo, luego cuidadosamente revise su temperatura enseguida antes de consumir. Evite quemarse (Especialmente, el contenido de alimentos embotellados y mamaderas).

INDICE DE CONTENIDO

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Para reducir el riesgo de quemaduras, choque electrico, daños fisicos a personas o exposicion excesiva de microondas:

1. Lea las instrucciones aqui descritas antes de usar el aparato.
2. Siga cuidadosamente las **PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS** que encontrara en la pagina 2 de este manual.
3. Este aparato electrodomestico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorrientes debidamente conectado a tierra. Vease **INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA** en la pagina 4 de este manual.
4. Instale y situe este aparato siguiendo las instrucciones proporcionadas en este manual respecto a la instalacion.
5. Algunos productos, come huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados, como ejemplos pueden explotar con la cocción, razon por la cual no deben ser utilizados dentro del microonda
6. Use este aparato solo para los fines descritos en este manual. No utilice productos quimicos corrosivos vapores en este aparato. Este tipo de horno esta diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar alimentos. Su uso es exclusivamente domestico.
7. Como con cualquier otro aparato electrodometico, se debe ejercer etrecha supervision cuando ha de ser utilizado por niños.
8. No opere este aparato si el cordon o el enchufe estn dañados o en mal estado, si no esta funcionando debidamente o si el aparato propiamente dicho ha sufrido daños o sufrido furtes golpes.
9. Este aparato debe ser reparado unica y exclusivamente por personal idoneo calificado. Dirijase al centro autorizado de servicio mas cercano para cualquier revision, reparacion o ajuste.
10. No obstruya ninguna de las aperturas de este aparato.
11. No use este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo la tina de lavado de platos de la cocina, ni en lugares humedos, y no se guarde en lugares cercanos al agua o cualquier otro tipo de liquidos.
12. No sumerja este aparato, ni su cordon, en agua.
13. Mantenga el cordon electrico de este aparato, lejos de superficies calientes.
14. No deje que el cordon electrico cuelgue per encima del borde de la mesa o mueble donde lo tenga instalado.
15. Cuando limpie las superficies de la puerta y el interior del homo, utilice solamente un jabon suave, no abrasivos aplicando con una esponja o paño suave. Vease instrucciones para limpiar la puerta en este folleto.
16. Para reducir el riesgo de incendio del horno microondas:
    a. No sobrecocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado dentro del horno papel , plasticos u otros elementos facilmente combustibles.
    b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plastico que introduzca en el horno.
    c. Si algun producto en el horno se incendiara: **MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA,** apague el homo de immediato, desconecte el cordon electrico del tomacorriente o apague el conmutador del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
17. No caliente ningun tipo de alimentos en biberones ni en general alimentos para bebes. Los alimentos pueden ser cocidos de manera no uniforme y por lo tanto pueden causar algun tipo de daño corporal.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de vino.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales come sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. El calentamiento de liquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilindricas) porque su contenido puede sobresalir. El liquido puede desparramarse violentamente con un fuerte ruido durante o despues de calentarlo o cuando se le añaden ingredientes (cafe instantaneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor revolver el liquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el liquido entre una accion de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACION

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito electrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque electrico al proporcionar un cable de escape para la energìa electrica. Este aparato esta dotado de un cordon con enchufe de tres clavijas (una de las cuales para conexion a tierra). (ver figura 1) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzoa un choque electrico. Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que este debidamente instalado y conectado a tierra.



ASEGÚRESE DE QUE EXISTA CONEXIÓN APROPIADA A TIERRA ANTES DE UTILIZAR.

 **CUIDADO**

El uso inapropiado de la clavija de tierra puede resultar en corto electrico . No corte, no remueva la tercera terminal de conexion a tierra, bajo ninguna cincunstancia. El usuario hara bien en consultar con un electricista idoneo si estas instrucciones sobre conexion a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra. Si solo se cuenta con un tomacorriente convencional de dos clavijeras, es responsabilidad y obligacion del consumidor hacerlo reemplazar por uno de tres, debidamente conectado a tierra.

 **CUIDADO**

Enchufar el adaptador terminal de tierra al tomacorriente de la pared no produce la conexion a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptaculo sea de metal, no aislado, y el tomacorrientes de la pared este conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

1) En situaciones donde el cordon electrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordon electrico causa presion indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad. Si el usuario tiene un tomacorriente de dos clavijas, debe hacerlo reemplazar por uno de tres, per un tecnico electricista especializado.

b) Si es necesario utilizar un cordon de extension, use solamente uno de tres alambres que tenga el enchufe de tres cuchillas o clavijas y un receptaculo que acepte el enchufe del aparato. La capacidad de la extension debe ser igual o superior a la capacidad electrica del aparato.

NOTAS:

1. Un cordon electrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordon mas largo.
2. Cordones apropiados mas largos estbn disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cordon mas largo, (1) la capacidad electrica del cordon debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordon de extension debe ser del tipo que tiene tres alambres y conexion a tierra y (3) el cordon que resulte largo debe ser acomodado de rnanera que no caiga a los lados de la mesa donde est6 el aparato donde pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 15 amperes. Ningun otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCION SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que esta situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno. El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no este funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energia de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordon y vuelva a conectarlo.

D. UBICACION DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser facilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitacion de la casa.

Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamas lo coloque encima de una cocina o estufa de gas o electrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

Todas las salidas de aire deben mantenerse libres de obstruccion durante la funcion de cocina. Si las salidas estan cubiertas durante la operacion del horno, Este puede sobrecalentarse. En este caso, un sensible dispositivo de seguridad automaticamente apaga el horno. El horno quedara impedido de funcionar hasta que se haya enfriado suficientemente.

F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operacion del horno de microondas puede causar interferencias en la recepcion de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, esta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
   a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
   b. Cambie la orientacion de la antena de su radio o televisor.
   c. Cambie de lugar el horno de microondas.
   d. Aleje el microondas de su receptor.
   e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorrientes de modo que el receptor y el horno resulten conectados a dos circuitos diferentes.

OTRAS INSTRUCCIONES UTILES

⚠ PRECAUCIONES

*No intente manipular ni hacer ajustes o reparaciones en el panel de control de la puerta, los cierres de seguridad ni ninguna de las otras partes del horno. Las reparaciones deben ser siempre hechas por personal calificado e idoneo.

*Asegurese de colocar la superficie frontal de la puerta por lo menos a 3 pulgadas(7,5 cms.) o mas del borde de la mesa o mueble en que est6 colocade el horno, para evitar caidas o vuelcos accidentales durante el uso normal.

*Para que la programacion sea mas eficiente, toque el centro mismo de cada tecla con decision y seguridad. Usted debe escuchar un pitido cada vez que pulsa una tecla, como confirmacion de que la misma he sido debidamente pulsada.

*No toque ni golpee los controles con objetos tales como cubiertos de mesa, utensilios etc. Pueden ocurrir roturas.

*Tenga cuidado cuando este sacando utensilios del horno. Algunos platos absorben calor proveniente de los alimentos cocinados y pueden resultar muy calientes.

*No proceda a enjuagar los utensilios inmediatamente despues de sacarlos del horno. Esto puede causar roturas. Permita que el tornamesa se enfrie..

*No use utensilios de vidrio. Vea la seccion sobre utensilios en este manual.

*No haga funcionar el horno estando vacio. Siempre debe haber en el horno ya sea atimentos o agua que absorban la energia de microondas.

*No caliente alimentos en contenedores cerrados. La presion puede causar explosion y esta causar daños corporales.

*0. No use su microondas para secar papeles o ropas. Pueden incendiarse.

*1. Solo use termometros aprobados para uso en Hornos de Microondas.

*Asegurese se que el tornamesa este en su sitio correcto y gira antes de operar el horno.

*Antes de cocinar, perfore la cascara de las papas, calabazas enteras, manzanas o cualquier fruta o vegetal cubierto por cualquier tipo de cascara.

*Nunca use su horno de microondas para cocinar huevos en su cascara. La presion interna puede causar una explosion.

*No prepare palomitas de maiz, “popcorn” excepto en contenedores apropiados expresamente fabricados para uso en hornos de microondas. Jamas trate de cocer palomitas de maiz “popcorn” en bolsas que no sean la expresamente fabricadas para tal efecto. Sobrecocinar puede resultar en humo y fuego.
No trate de hacer reventar las semillas que puedan haber quedado sin reventar.
No utifice las bolsas especiales por segunda vez.

COMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS POSIBLES DE SU HORNO DE MICROONDAS.

Verificando las cosas. Las instrucciones en este manual han sido hechas para que brinden una excelnte ayuda para el buen funcionamiento del horno, los alimentos que usted prepare o cocine en el horno obtendran un buen resultado si usted pone atencion en los pasos a seguir. Siempre verifique los alimentos mientras esten en proceso de cocción. Su horno microondas esta equipado con una luz interna que se enciende automaticamente al momento de abrir la puerta del aparato ó cuando esta en funcionamiento. De esta manera usted puede ver los alimentos y por lo tanto como va el proceso de cocci n.

Factores que afectan el tiempo de cocción: Para verificar el voltaje de su horno, refierase al dibujo al principio de este libro. Muchos factores afectan el tiempo de cocción. La temperatura de los ingredientes utilizados en una receta hacen una gran diferencia en el tiempo de cocción. Por ejemplo, una torta hecha con mantequilla, huevos y leche frios o refrigerados, tomaria considerablemente mas tiempo que aquel que se hace con ingredientes a temperatura ambiente.

Todos las recetas en este libro indican rangos de tiempo para cocinar.

Generalmente encontrara que la comida no esta bien cocinada usando los rangos menores de tiempo, y algunas veces usted deseara cocinar por un tiempo mayor que los sugeridos de cocción acuerdo a su preferencia personal.

La filosofia que gobierna este libro es que es mejor ser conservadores en el tiempo de cocción para la receta, ya que la comida infracocinada se puede completar, mientras que la comida sobrecocinada se pierde.

Sin embargo, algunas, particularmente aquelias que se refieren a panes, pasteles y carnes, incluyen sugerencias de que los alimentos se retiren del horno mientras todavia estan ligeramente infracocinada. Esto no es un error. Cuando se le da oportunidad de reposar, los alimentos continuan cocinandose fuera del horno, conforme el calor atrapado en las porciones exteriores del alimento se desplaza hacia su interior. Si los alimentos se mantienen en el horno hasta que esten totalmente cocinados, las porciones externas resultan sobrecocinadas y hasta quemadas.

A medida que usted adquiere experiencia en el uso de su microondas, usted misma podra estimar con mas eficiencia el tiempo apropiado tanto para cocinar como para reposar, los diferentes alimentos.

OTRAS INSTRUCCIONES UTILES

TECNICAS ESPECIALES PARA COCINAR EN MICROONDAS.

Para dorar: Las carnes y aves que se cocinan por unos 10 a 15 minutos o mas, se doraran ligeramente por medio de su propia grasa. Los alimentos que se tengan que cocinar por menor tiempo, se les puede impreganr salsas para dorar para lograr ese apetitoso color. Las saisas mas comomente utilizadas son la "Worcestershire" o saisa Inglesa, la de soya o soja, y la salsa para parrillada, o barbacoa. Como las cantidad de salsa que se usa para dorar es pequera, los sabores originates de las recetas no se alteran.

Cubiertas o tapas: La cubierta atrapa el calor y el vapor lo cual causa que los alimentos se cocinen mas rapidamente. Usted puede usar, ya sea la tapa del utensilio o cubrir con un papel plastico de envolver ("plastic wrap") pero siempre dejando una esquina abierta para dar salida al vapor.

Cubiertas con papel encerado: El papel encerado evita efectivamente que los alimentos salpiquen dentro del horno y al mismo tiempo mantiene el calor. Pero como es una cubierta o tapa mas suelta que una tapa o papel transparente, permite que la comida se seque un poco.

Envoltura en papel encerado o papel toalla: Los sandwiches o emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan ya horneado deben ser envueltos antes de hornear en microondas para evi'tar que se sequen.

Ordenando y espaciando: Alimentos en unidades, como papas horneadas, pasteles en copas y bocadillos o antipasto, se cocinan mas uniformemente si se colocan en el horno con por lo menos una pulgada de separacion entre si, preferiblemente siguiendo un patron circular. Nunca ponga una comida encima de la otra.

Revolver: Revolver los alimentos es una de las tecnicas mas importantes de la cocina por microondas. En la cocina convencional, los alimentos son revueltas con el objeto de mezclarlos. Sin embargo, los alimentos horneados por microondas se revuelven para disperser y redistriduir el calor. Siempre revuelva desde afuera hacia el Centro ya que la comida de afuera se catienta primero.

Voltear: Alimentos grandes y altos, tales como asados o aves enteros deben ser volteados para que la parte de arriba y la de abajo se cocinen por igual. Es tambion una buena idea cortar los aves o las chuletas.

Colocando porciones gruesas mirando hacia afuera: Ya que las microondas son atraidas por la parte externa de los alimentos, tiene mucho sentido colocar las porciones de carnes, aves y pescados, en el borde del plato de hornear. De esta manera, las porciones gruesas recibiran la mayor parte de la energfa microondas y los alimentos se cocinardn por igual.

Proteger: Con el fin de evitar que las esquinas de alimentos cuadrados o rectangulares se cocinen demasiado con las microondas, se las cubre con pedazos de papel de aluminio que bloquean las microondas. Nunca utilice demasiado papel de aluminio y asegdrese que este bien asegurado al plato ya que puede causar chispas en el horno.

Elevar: Alimentos gruesos o densos son frecuentemente elevadas de manera que las microondas puedan ser absorbidas por la parte interior y el Centro de los alimentos.

Perforar: Para evitar que se revienten los alimentos que se encuentran envuettos o cubiertos por cascaras, conchas, pieles o membranes, conviene perforarlos antes de cocinar. Esos alimentos incluyen la clara y la yema de huevos, conchuelas, ostras y muchos vegetales y frutas enteras.

Probar si estan cocinadas: Debido a que los alimentos se cocinan muy rapidamente en microondas, es necesario verificar frecuentemente. Aigunos alimentos se dejan en el horno hasta que esten completamente cocinadas, pero la mayor parte de los alimentos, incluyendo carnes y aves, se sacan del horno cuando les falta un poco permitiendoles que se terminen de cocinar durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de [as comidas se elevara entre 5˚F (3˚C) y 15˚F (8˚C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo: Frecuentemente los alimentos se dejan reposar entre 3 y 10 minutos despues de retirarlos del horno. Usualmente los alimentos se mantienen cubiertos a fin de que retengan el calor a no ser que su textura tenga que ser seca (como por ejemplo tortas y galletas), El reposo permite que las comidas se terminen de cocinar y que el sabor se impregne y desarrolle.

LAS CARACTERISTICAS DE LAS COMIDAS Y SU EFECTO EN LA COCINA POR MICROONDAS.

Densidad: Alimentos livianos, porosos, tales como tortas y panes se cocinan con mas rapidez que alimentos pesados y de alta densidad come asados y cacerolas. Usted debe tener cuidado que los bordes de alimentos livianos no se sequen y rompan. Tape los bordes con papel de estafio u hornillos a un nivel mas baio.

Altura: La parte superior de alimentos altas, particularmente asados, se cocinaran con mas rapidez que la parte inferior. Por lo tanto, es prudente voltear las comidas altas durante cocimiento, a veces con frecuencia.

Contenido de humedad: La humedad atrae las microondas, por lo que alimentos secos, tales como asados y algunos vegetales deben ser humedecidos o tapados antes de cocinarlos para mantener el vapor.

Contenido de huesos y grasa: Los huesos conducen el calor y grandes cantidades de grasa atraen energia microondas. Por lo tanto, debe tenerse cuidado al cocinar cortes de carnes con huesos y grasas, de que no se cocinen desigualmente o se sobrecocinen.

Forma de las comidas: Las microondas penetran solamente 1 pulgada (2.5 cm) de las comidas, la parte interior de alimentos gruesos se cocina con el calor generado por la parte externa que penetra hacia adentro. En otras palabras, solamente la parte externa de cualquier comida es realmente cocinada por la energia por microondas. El resto se cocina por conveccion. Se desprende, por lo tanto, que la peor forma posible para una comida que seria horrneada en microondas, es un cuadrado grueso. Las esquinas se quemaran mucho antes que el centro siquiera este caliente.

Cantidades: El numero de microondas en su horno se mantiene constantes sin importar la cantidad de alimento que se este cocinando. Por lo tanto, mientras mas alimento coloque usted en su horno, mas tiempo de cocimiento sera necesario. Recuerde que debe reducir el tiempo de cocción por lo menos por un tercio cuando se tiene la receta.

OTRAS INSTRUCCIONES UTILES

Para melores resultados y una labor culinaria agradable, por favor lea su gufa de cocina en su totalidad.

PARA MEJORES RESULTADOS:

1. Cuando tenga que determiner el tiempo necesario para cocinar un alimento dado, empiece por utilizar el tiempo minimo indicado y verifique ocasionalmente el grado de cocci6n alcanzado. El horno microondas cocina muy rapidamente y por tanto resulta facil sobrecocer los alimentos.
2. Cuando la cantidad de comida que se ha de cocinar en muy pequeña o tienen un contenido de agua muy bajo, la comida puede secarse y endurecerse si se cocina por mucho rato.
3. No use el horno de microondas para secar toallas de cocina u otros productos de papel. Se pueden quemar.
4. No cocine, en el horno de microondas, huevos en su cascaron.
5. Cuando cocine alimentos como manzanas, papas, yemas de huevo, higados de pollo, etc., tome la precaucion de perforar la cascara o membrana para evitar que revienten mientras se esten cocinando en el horno.

UTENSILIOS PARA COCINAR

UTENSILIOS PARA USO EN MICROONDAS

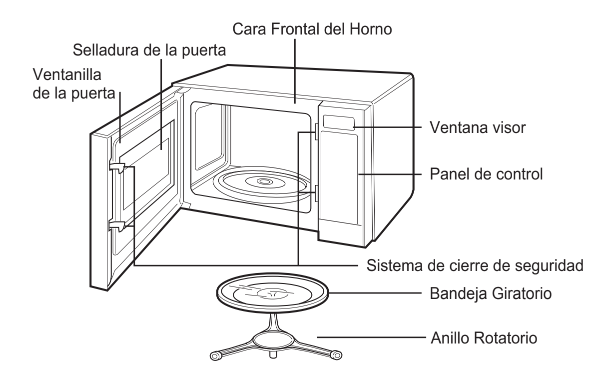
Nunca utilice utensilios de metal o que tengan bordes de metal en su horno microondas. Las micro ondas no pueden atravesar metales. Esas ondas rebotan de cualquier objeto de en el horno son desviadas por las paredes de metal - pueden causar chispas. La mayor parte de los utensilios termicos(resistentes al calor) no metalicos son aceptables para ser utilizados en su horno microondas. Algunos de ellos, sin embargo, podrian contener materiales que los incapacitan de poder ser utilizados para cocinar por microondas. Si usted tiene alguna duda sobre un utensilio en particular, hay una forma facil de saberlo.

Probando utensilios para verificar si son utilizables en horno microondas: Coloque el utensilio vacio, en el horno de microondas junto a una vaso de medidas lleno de agua. Cocine por 1 minuto a potencia de nivel HIGH. Si el agua esta caliente y el utensilio permanece frio, el utensilio es apto para usar en microondas. Pero si el utensilio se calienta, es porque contiene materiales que absorben las microondas y por tanto no debe ser usado en este tipo de horno. Seguramente usted tiene en su cocina muchas cosas que podrian ser utilizadas en hornos de microondas. La lista que sigue es de su interes

1. **Platos de vajilla:** La mayor parte de las vajillas son utilizables en hornos de microondas. Si tuviese alguna duda, consulte los manuales del fabricante o haga la prueba de microondas.
2. **Cristaleria:** Cristales o vidrios resistentes al calor son utilizables en hornos de microondas. Esto incluye todas las marcas conocidas de vidrios tbrmicos. No use, sin embargo, vasos de vino, copas delicadas etc. en este horno porque existe la posibilidad de que se quiebren.
3. **Papel:** Platos de papel y otros contenedores no encera-dos son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas, siempre y cuando se usen por periodos cortos y los alimentos a ser cocinados son bajos de grasa y humedad. El papel toalla es tambien muy util para envolver comidas y forrar bandejas para comidas grasas tales como tocino. En general, use papel toalla blanco, porque las tinturas de los colores tienden a correrse.
4. **Contenedores de plastico:** Estos pueden ser utilizados para el recalentamiento rapido de alimentos. Sin embargo, no deben ser utilizados para alimentos que necesitaran largo tiempo en el horno ya que comidas calientes pueden provocxar que el palstico se derrita.
5. **Boisas plasticas de cocinar:** Siempre y cuando hayan sido hechas especfficamente para cocinar, las bolsas son seguras en los hornos de microondas. Sin embargo, asegurese de que haya un corte en la bolsa que permita la salida de vapor. Nunca use bolsas plasticas de uso general para cocinar en su horno microondas porque se romperan y derritiran.
6. **Utensilios de plastico especiales para microondas:** Hay una variedad de utensilios de plastico especiales para hornos de microondas. Por lo general, usted probablemente puede utilizar sus utensilios para hornear en el microondas en lugar de invertir en equipo de cocina nuevo.
7. **Utensillos de cerimica, Piedras, barro:** Estos son usualmente buenos para usar en hornos de microondas. Conviene ponerlos a prueba en la forma sugerida mas arriba.
8. **Utensilios de paja, madera y conchas de mar:** Todos estos materiales son seguros para ser usados en su hornos de microondas para operaciones cortas, junto con pinchos de madera para cocinar kebabs, etc.
9. **Utensilios de metal:** No se debe usar ningun utensilio de metal o utensilios que tengan o tengan metal en los bordes, grapas, tornillos, ganchos o similares. no deben ni colocados en su horno microondas mientras esta en operacion ya que pueden causar chispazos. Pinchos de metal pueden ser utilizados en el horno microondas, siempre y cuando esten totalmente cublertos de alimentos. Es mejor, sin embargo, utilizar pinchos de madera.

PRECAUCION: ALGUNOS RECIPIENTES NO SON FABRICADOS PARA UTILIZAR CON MICROONDAS. RECIPIENTES TALES COMO PORCELANA Y ALEACIONES DE ALGUN TIPO DE METAL

DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS / PANEL DE CONTROL





Este horno microondas ha sido empacado con los siguientes articulos:
Bandeja Giratorio 1
Manual de instrucciones 1
Anillo Rotatorio 1

Este horno microondas ha sido fabricado para uso exclusivo en el hogar, no debe usarse con fines comerciales.

NOTA: Un sonido leve BEEP se emitira cada vez que una de las funciones del panel de control son puestas en ejecucion.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

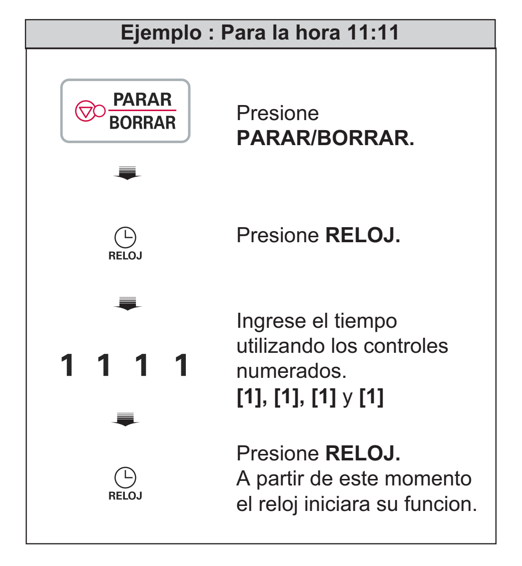
Especificacione	MS0741C
Poder Requeridio	120 V ~ 60Hz
Consumo de Energia	1000 W
Potencia del Microondas	*700 W
Frecuencia	2 450 MHz
Clasificacion de energia	9,0 A
Dimensiones (AN X AL X PX)	455mm X 260mm X 330mm
Dimensiones internas (AN X AL X P)	310mm X 197mm X 316mm
Capacidad efectiva del horno	0,7 $pies^3$

*IEC 60705 ESTÁNDAR DE RÉGIMEN DE TRABAJO
Especificaciones sujetas a cambios sin aviso previo .

INSTRUCCIONES DE OPERACION

AJUSTE DEL RELOJ

Cuando el microonda es conectado por primera vez o al haber sido desconectado y puesto a funcionar nuevamente, el visualizador indicara la hora en 0 .

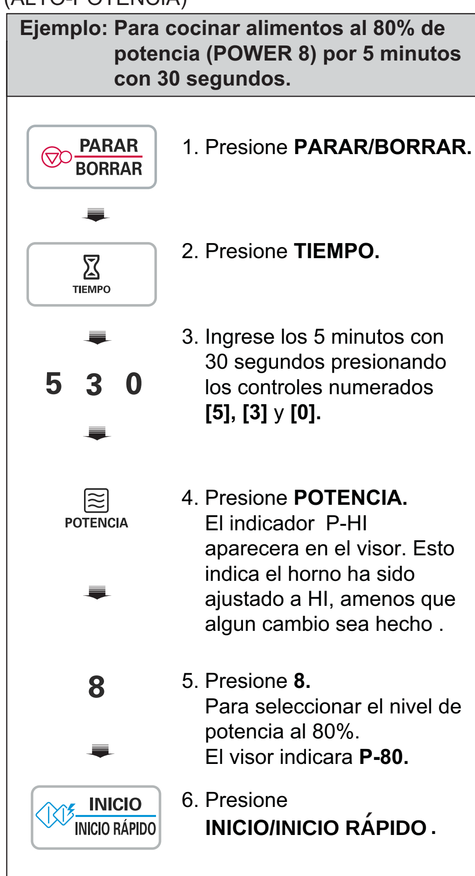


NOTA:

Si el reloj (o visor) muestra signos extraños en la hora, desenchufe el horno del tomacorriente y vuélvalo a enchufar e ingrese la hora nuevamente.

TIEMPO DE COCCIÓN

Esta funcion le permite ajustar el tiempo de cocción de los alimentos.
Para ofrecer los mejores resultados el microondas posee 10 niveles de potencia ajustables mas ALTO pues existen alimentos que necesitan de menos potencia
(ALTO-POTENCIA)



Cuando la cocción haya sido efectuada, se escucharan dos sonidos cortos y uno prolongado. La palabra **End** se vera en el visor. Entonces el horno entrara en modo de apagado.

NOTA:
Si usted no selecciona ningun nivel de potencia, el horno funcionara en la potencia ALTO. Para seleccionar una cocción en ALTO-POTENCIA no haga los pasos 4 y 5.

COCCIÓN EN 3 ETAPAS

Para la cocción por etapas de tiempo multiple, repita los pasos del 2 al 5 (de la pagina anterior), antes de presionar INICIO y el nivel de potencia . El "Descongelamiento Automatico" puede ser programado antes de iniciar la cocción por etapas, asi se descongela primero y se cocina despues.

NIVELES DE POTENCIA DEL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas posee 11 niveles de potencia para ofrecerle una mejor versatibilidad y flexibilidad de control sobre la cocción de sus alimentos.
La tabla, abajo ilustrada, le indica los alimentos y sus niveles de potencia para la cocción.

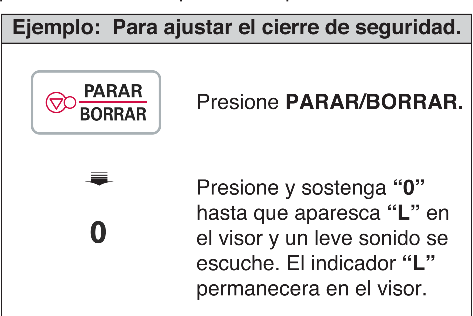
NIVEL DE POTENCIA

Power Level	Use
Alto	*Agua Hervida *Carne Molida *Caramelos *Piezas de aves, pescado y vegetales *Cortes tiernos de carne
9	*Recalentar arroz, pasta y vegetales
8	*Recalentar alimentos de rapida coccion *Recalentar emparedados
7	*Cocinar huevos, leche y platos de queso *Postres (harina) y panes *Derretir chocolate
6	*Carne de ternera *Pescado entero *Dulces y natillas
5	*Cocinar jamones, aves enteras, cordero *Costillas asadas, lomo.
4	*Carnes, Aves y mariscos
3	*Cocinar cortes muy tiernos de carne *Chuletas de cerdo
2	*Desenfriar frutas *Suavizar mantequillas
1	*Mantener alimentos y platos de comida calientes *Suavizar mantequilla y quesos
0	*Tiempo en espera *Temporizador Independiente

CERRADURA DE SEGURIDAD (Para niños)

Esta funcion le permite evitar que el horno sea utilizado por otras personas sin experiencia , como por ejemplo los niños.
Una vez que la cerradura de seguridad sea puesta el horno no podra ser operado.

Ejemplo: Para ajustar el cierre de seguridad.

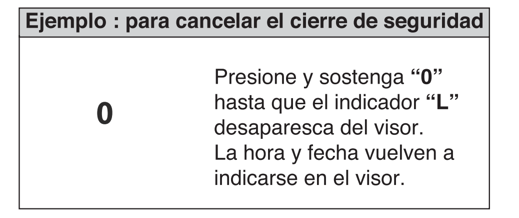


Presione **PARAR/BORRAR.**

Presione y sostenga **"0"** hasta que aparesca **"L"** en el visor y un leve sonido se escuche. El indicador **"L"** permanecera en el visor.

En este modo cada control que usted presione en el panel mostrara "L" en el visor. Para cancelar esta funcion siga los pasos abajo señalados.

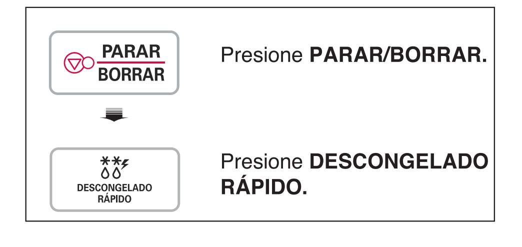
Ejemplo : para cancelar el cierre de seguridad



Presione y sostenga **"0"** hasta que el indicador **"L"** desaparesca del visor.
La hora y fecha vuelven a indicarse en el visor.

DESCONGELAMIENTO-Q

La función DESCONGELAMIENTO-Q le proporciona el método de descongelamiento rápido para 1.0 libra de alimentos congelados. Cuando el horno suene un ton o durante el conteo regresivo, abra la puerta y voltee, separe o acomode los alimentos.



Presione **PARAR/BORRAR.**

Presione **DESCONGELADO RÁPIDO.**

INSTRUCCIONES DE OPERACION(continuación)

COCCIÓN AUTOMÁTICA

El menu en el horno ha sido programado para cocinar alimentos automaticamente. Solo indique al horno que desea y el horno cocinara su seleccion.

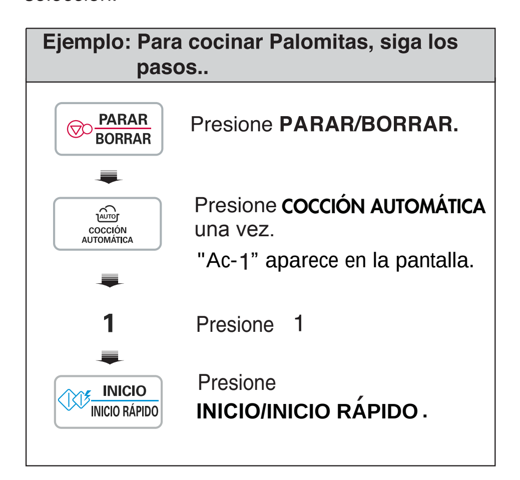


TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Control	Porciones	Instrucciones
PALOMITAS DE MAIZ (Ac-1)	100 g	• Siga instrucciones del envase • Utilice envase especial para • PALOMITAS • Haga un paquete a la vez. • No deje el horno sin atencion.
PAPAS (Ac-2)	1 ea (230 g) 2 ea (460 g) 3 es (690 g) 4 ea (920 g)	• Coloque en el centro del horno sobre papel toalla. Pinche la patata con frecuencia. Despues de cocidas deje reposar por 5 minutos.
BEBIDAS (Ac-3)	1 taza (236 ml) 2 tazas (472 ml)	• Utilice solo tazas para horno microondas. • Deje escurrir despues de calentar.
VEGETALES FRESCOS (Ac-4)	1 taza (130 g) 2 tazas (260 g) 3 tazas (390 g) 4 tazas (520 g)	• Preparar las vegetales (lavar y cortar las vegetales en rebanadas o pedazos de 1,3cm) •Cúbralas con un plastico con preforaciones
PLATO CON ALIMENTOS (Ac-5)	1 servicio(289 g) 2 servicio (440 g)	• Coloque las comida en un plato • Cúbralas con un plastico con preforaciones
ALIMENTOS CONGELADOS (Ac-6)	284 g	• Siga instrucciones del envase

DESCONGELADO AUTOMÁTICO

En el horno existen tres sequencias de descongelamiento prefijadas. La caracteristica de DESCONGELADO AUTOMÁTICO le brinda el mejor metodo para descongelar sus alimentos de una manera mas rapida. La guia de cocción le mostrara la secuencia de descongelamiento requerida. Con el sistema de DESCONGELADO AUTOMÁTICO el horno ajusta el nivel de potencia y el tiempo. El peso de los alimentos determinara el tiempo y la potencia. Para mayor conveniencia el sistema de DESCONGELADO AUTOMÁTICO posee un mecanismo de sonido que le permite verificar , voltear, separar o agregar tal y como se recomienda en la guia de DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO POR PESO. El sistema tiene tres niveles de acuerdo al alimento:

dES1 : CARNE MOLIDA
dES2 : AVES
dES3 : BISTEC/CHULETAS

*Puede seleccionar solo presione el control CARNE MOLIDA (una vez), AVES (dos veces), BISTEC/CHULETAS (tres veces).

*El peso va de 0,1 a 4,0 kg
Sin embargo cuando desea descongelar y cocinar en secuencia multiple, debe ingresar menos de 4,0 kg Si intenta hacerlo en el visor se indicara **Err.**

Ejemplo: Para descongelar 1,2 Kg de carne molida, seleccione el menu CARNE ingrese el peso y presione INICIO.

PARAR BORRAR	Presione **PARAR/BORRAR.**
AUTO DESCONGELADO AUTOMÁTICO	Presione **DESCONGELADO AUTOMÁTICO** El indicador **dES1** se vera en el visor.
1 2	Ingrese el peso presionando los controles numerados del panel de control. [1] y [2]. **1.2** se vera en el visor
INICIO INICIO RÁPIDO	Presione **INICIO/INICIO RÁPIDO.** Se iniciara el descongelamiento .

NOTA:
Cuando usted presione INICIO el visor cambiara el tiempo de descongelamineto s una cuenta regresiva. El horno emitira un sonido durante el proceso.Esto le permitira abrir la puerta para cambios o arreglos al alimento. Remueva partes no deseadss, luego coloque el alimento de vuelta al horno y presione INICIO para reanudar el proceso. **El horno no se detendra durante la emision de sonidos si la puerta del mismo no es abierta.**

*Para mejores resultados remueva el papel o plastico de los alimentos. De otra manera el material , papel o platico se adherira al alimento y los jugos que este produce podrian cocer algunas partes del alimento.

*Coloque los alimentos en un envase de vidrio o sobre una parrilla de microondas para los liquidos.

*El alimento podria estar un poco frio en el centro al momento de retirarlo del horno.

SECUENCIA DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO POR PESO

Secuencia	Alimento
1 CARNE	**RES** Carne molida, carne de cacerola, lomo, asados, costillas, hamburguesas. **CORDERO** Chuleta (2,5 cm de grosor) **CERDO** Chuletas (1,27 cm de grosor) , Perros Calientes, Costillitas, Costillitas asadas, Salchichas **TERNERA** Cortes de 0,45Kg
2 AVES	**AVES** Enteros (1,8Kg o menos) Pechuga deshuesada **PAVO** Pechugas (2,7Kg o menos)
3 BISTEC CHULETAS	**BISTEC** **CHULETAS** Chuleta de ternera(0,45 kg - 1,27 cm de grueso)

ADVERTENCIA : No utilice papel aluminio para la cocción de alimentos en el horno.

CARNE

1. No existe tecnica especial para la buena cocción de las carnes. La misma ha de estar preparada y sazonada (al gusto) . Las carnes han de estar descongeladas antes de su cocción.
2. Coloque la carne en un plato o parrilla para microondas.
3. Cocine de acuerdo y siguiendo las indicaciones dadas en la guia de cocción, abajo, utilizando periodos largos para cortes grandes y periodos cortos para cortes pequnos. Para trozos o cortes grueso utilice periodos mas largos.
4. Voltee la carne al menos una vez durante el tiempo de cocción.
5. Deje reposar la carne por un periodo de tiempo de 5 a 10 minutos dentro del horno. Este lapso de tiempo es muy importante para la correcta cocción.
6. Asegurse que las carnes , especialmente la carne de cerdo, este bien cocida antes de comerla. (La carne de cerdo al igual que los otros tipos de carnes, pueden contener bacterias daninas al ser humano, es por esta razon que se deben tomar las precauciones necesarias para la correcta cocción de estos alimentos.Siguiendo las indicaciones aqui dadas usted y su familia podran disfrutar de exceletes y saludables comidas.)

TABLA DE COCCIÓN DE CARNES

CORTES CARNES	POTENCIA	PERIODO DE COCCIÓN POR TIEMPO
CARNES		
- Cruda	8	9-11 minutos
- Medio	8	10-11 minutos
- Bien Cocido	8	12-14 minutos
Carne molida (Para cacerolas)	ALTA	7-9 minutos
Hamburguesas, Frescas o congeladas (de 4.0 onz)		
- 2 Croquetas	ALTA 100%	3-5 minutos
- 4 Croquetas	ALTA 100%	4-6 minutos
CERDO		
Lomo , Pierna	8	13-16 minutos
Tocino		
- 4 piezas	ALTA	3-4 minutos
- 6 piezas	ALTA	4-6 minutos

NOTA:

Los tiempos de cocción aqui dados son solo una guia practica para usted, sin embargo las diferencias en gustos pueden hacer variar los tiempos de cocción, cortes y composiciones de las carnes.

AVES

1. No existe metodo especial alguno para preparar aves, esto va la gusto de cada quien. Se recomienda, sin embargo, que la carne de aves este previamente sazonada.
2. La carne de aves ha de estar descongelada y pulcramente limpia.
3. Inpregne el ave con aceite(de su preferencia).
4. El ave se coloca en el horno en un envase o parrilla de microondas.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones dadas en la tabla de coccio (abajo), voltee el ave durante el tiempo de cocción. La carne de ave por lo general se cocina uniformemente, especialmente en las areas con huesos.
6. Dejese reposar dentro del horno por un periodo de 5 a 10 minutos.Este lapso de tiempo es muy importante para la correcta cocción del ave.
7. Asegurese de que el ave este bien cocido antes de comer. Un ave entera esta completamente cocida cuando sus jugos naturales son claros, verifique pinchando levemente con un tenedor. El ave debe cortarse en las partes mas gruesas con un cuchillo para ver si esta bien cocida la carne de esa area.

TABLA DE COCCIÓN PARA AVES

AVES	POTENCIA	PERIODO DE COCCIÓN POR PESO
POLLO		
Entero	8	12-14 minutos
Pechuga con hueso	8	10-12 minutos
Porciones	8	11-13 minutos
PAVOS		
Entero	8	13-15 minutos

NOTA:

*Los tiempos de cocción aqui dados son solo una guia practica para usted, sin embargo las diferencias en gustos pueden hacer variar los tiempos de cocción, cortes y composiciones de las carnes.

*En aves enteras el peso del ave ya preparada es el que debe calcularse.

PESCADO

1. Coloque el pescado en un recipiente largo no metalico.
2. Cubralo con plastico para microondas o con la cubierta del envase. (en caso que la poseea)
3. Coloque el recipiente con el pescado sobre el tornamesa.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones en la tabla de coccio (abajo)
5. Una vez que haya terminado el ciclo de coccion dejese reposar, tal y como se indica en la tabla de coccion.
6. Despues de haber transcurrido el tiempo de reposo, verifique que el pescado este enteramente cocido. El pescado debe estar opaco y su carne muy tierna, esto es indicio que se cocido correctamente.

TABLA DE COCCION DE PESCADO FRESCO

Pescado	Potencia	Tiempo de Coccion por Libra	Metodo	Tiempo de Reposo
Filetes	ALTA	5-7 minutos	anadir 15-30 ml(1-2 chdas)	2-3 minutos
Macarela Entera	ALTA	5-7 minutos	–	3-4 minutos
Trucha entera	ALTA	6-8 minutos	–	3-4 minutos
Cortes de Salmon	ALTA	6-7 minutos	anadir 15-30ml(1-2 chdas)	3-4 minutos

TABLA DE COCCIÓN DE VEGETALES

Vegetal	Preparación	Cantidad	Tiempo de Cocción a Nivel de Potencia 10	Tiempo de Reposo
alcachofas, frescas	enteras	4(226,8 g c/u.)	12-14 minutos	5 minutos
alcachofas, congeladas	corazones	paquete 255,15 g	10-11 minutos	5 minutos
espárragos, frescos	piezas 3,8 cm	453,6 g	9-10 minutos	3 minutos
espárragos, congelados	enteros	paquete 283,5 g	9-11 minutos	3 minutos
habichuelas,verdes o amarillas,frescas	piezas 3,8 cm	453,6 g	10-12 minutos	—
habichuelas,verdes o amarillas,congeladas	cortados	paquete 255,15 g	8-10 minutos	3 minutos
remolachas, frescas	rebanadas	680,4 - 907,2 g	16-18 minutos	5 minutos
brocoli, frescos	ramo	453,6 g	9-11 minutos	—
brocoli, congelado	entero o cortado	paquete 283,5 g	9-10 minutos	3 minutos
coles de Bruselas, fresca	entera	porción 283,5 g	8-10 minutos	—
coles de Bruselas, congeladas	entera	paquete 283,5 g	9-10 minutos	3 minutos
repollo, fresco	picado	453,6 g	9-10 minutos	5 minutos
	porciones	453,6 g	9-11 minutos	5 minutos
zanahorias, frescas	rebanadas 1,2 cm	453,6 g	5-8 minutos	3 minutos
zanahorias, congeladas	rebanadas	paquete 283,5 g	8-10 minutos	3 minutos
coliflor, fresco	en flores	1 cabeza mediana	9-11 minutos	3 minutos
	entero	1 cabeza mediana	9-12 minutos	5 minutos
coliflor, congelado	en flores	paquete 283,5 g	8-10 minutos	3 minutos
apio, fresco	rebanadas 1,2 cm	453,6 g	9-11 minutos	5 minutos
maíz, fresco	en mazorca,pelado	4 mazorcas	11-13 minutos	5 minutos
maíz, congelado	en mazorca, pelado	4 mazorcas	13-15 minutos	5 minutos
	granos enteros	paquete 283,5 g	9-10 minutos	3 minutos
berenjena, fresca	en cubos	453,6 g	9-11 minutos	3 minutos
	entera, perforada	453,6 - 680,4 g	10-12 minutos	5 minutos
puerro, fresco	entera, extremos	453,6 g	10-12 minutos	5 minutos
habas, congeladas	entera	paquete 283,5 g	8-10 minutos	3 minutos
vegetales mixtos, congelados	—	paquete 283,5 g	8-10 minutos	3 minutos
hongos, frescos	en rebanadas	453,6 g	7-9 minutos	3 minutos
quinbombó, congelado	en rebanadas	paquete 283,5 g	8-10 minutos	5 minutos
cebollas, frescas	enteras, peladas	8-10 pequeñas	13-17 minutos	5 minutos
guisantes, frescos	sin vaina	453,6 g	8-10 minutos	—
guisantes, congelados	sin vaina	paquete 283,5 g	8-10 minutos	3 minutos
guisantes blancos, congelados	entero	paquete 170,1 g	7-8 minutos	—
guisanes y zanahorias	—	paquete 283,5 g	9-11 minutos	3 minutos
chirivías, frescos	en cubos	453,6 g	9-10 minutos	5 minutos
papas, blanca o dulce, fresca	enteras	4(170,1 g c/u)	13-15 minutos	3 minutos
	enteras	8(170,1 g c/u)	8-20 minutos	5 minutos
rutabaga, fresca	en cubo	4 tazas	14-16 minutos	5 minutos
espincas, frescas	hoja entera	453,6 g	8-11 minutos	—
espinacas, congeladas	hoja o picadas	paquete 283,5 g	9-10 minutos	3 minutos
calabaza, verano, fresca	rebanadas 1,2 cm	453,6 g	9-11 minutos	3 minutos
calabaza, invierno, congelada	rebanadas	paquete 283,5 g	8-10 minutos	3 minutos
calabaza, invierno, fresca	entera, perforada	680,4 g	15-17 minutos	5 minutos
calabaza, invierno, congelada	batida	paquete 340,20 g	10-12 minutos	3 minutos
succotash, congelado	—	paquete 283,5 g	9-11 minutos	3 minutos
nabo	en cubos	4 tazas	14-16 minutos	3 minutos

TABLA PARA RECALENTAR

Artículo	Cantidad	Nivel de Potencia	Tiempo de Calent. (en minutos)	Instrucciones Especiales
Aperitivos (tamaño de mordisco)	2 porciones	10	4- 6	Caliente 12 a la vez sobre un papel toalla que forre un plato de papel o en la rejilla del asador para horno de microondas.
Desayuno	113,4 - 141,7 g	10	3 - 5	Si el envase tiene 1,9 cm de profundidad, remueva la cubierta de aluminio y reemplace la bandeja de aluminio en la cajeta original. Para envases de más de 3/4 pulgadas de profundidad, remueva los alimentos a un envase de vidrio de tamaño similar, caliente cubierto. Si no está duro arriba, revuelva ocasionalmente.
Entrada	226,8 - 255,1 g	10	8 - 10	
	595,3 g	10	14 - 17	
Cena regular estilo TV	311,8 g	10	7 1/2 - 9	
Cena pesada estilo TV	481,9 g	10	9 - 12	
Pollo frito	2 pedazos	10	5 - 7	Coloque en un papel toalla puesto sobre un plato de papel y cubierto con papel toalla.
	4 pedazos	10	6 - 8	
	6 pedazos	10	7 - 9	
Pescado frito filetes	2 filetes	10	3 - 4	
	4 filetes	10	4 - 6	
Pizzas	1	5	2 - 4	Coloque en la rejilla para asado del horno de microondas.
	2	5	4 - 5	
	4	5	5 - 7	
Cenas en bolsas	141,7 - 170,1 g	10	5 - 6	Perfore la bolsa. Coloque en el plato. Voltee a la mitad de la cocción.
	283,5 - 311,8 g	10	9 - 11	
Rosquillas	2	4	1 1/2 - 2	Cada uno individualmente envuelto en papel toalla (para 1 a 2) o coloque en un plato de papel, cubierto con papel toalla.
	4	4	2 - 4	
Panecillo Danés	1	4	1 - 2	
	2	4	2 - 3	
	4 (paquete 170,1 g)	4	3 - 4	
	6 (paquete 368,5 g)	4	4 - 5	
Panecillos	6	4	2 - 3	
Bolillos	1 (28,4-35,4 g)	4	1 - 2	
	2	4	1 1/2 - 2 1/2	
	4	4	2 - 3	
Jugo congelado	170,1 g	10	1 - 2	Remueva la tapa. Si el envase está forrado con papel aluminio, transfiéralo a una jarra o cartón abierto. Déjelo reposar después de descongelar.
Concentrados	340,2 g	10	2 - 5	
Crema no láctea	453,6 g	4	10 - 12	
Panqueque	283,5 g	4	5 - 6	
Vegetales frescos	170,1 g	10	3 - 5	Perfore la caja, coloque en el plato. Si la caja está envuelta con papel aluminio, remuévalo. Si los vegetales están en una bolsa, perfórela. Deje reposar 5 minutos.
	283,5 g	10	5 - 6 1/2	
Tarta de queso	481,9 g	4	4 - 5	Remueva del envase original. Coloque en un plato para servir. Deje reposar 5 minutos después de cocinar (para descongelar). Añada 1 a 2 minutos adicionales para que lo sirva caliente.
Bizcocho de chocolate y nueces	368,5 g	4	2 - 4	
Bizcocho	304,7 g	4	1 1/2 - 3	
Pastel de café	311,8 -340,2 g	4	3 - 5	

PRECAUCIONES

1. No intente manipular ni hacer ajustes o reparaciones en el panel de control de la puerta, los cierres de seguridad ni ninguna de las otras partes del horno. Las reparaciones deben ser siempre hechas por personal calificado e id neo.

2. Aseg rese de colocar la superficie frontal de la puerta por lo menos a 3 pulgadas(7,5 cms.) o mas del borde de la mesa o mueble en que est colocade el horno, para evitar ca das o vuelcos accidentales durante el uso normal.

3. Para que la programaci n sea mas eficiente, toque el centro mismo de cada tecla con decisi n y seguridad. Usted debe o r un pitido cada vez que pulsa una tecla, como confirmaci n de que la misma ha sido debidamente pulsada.

4. No toque ni golpee los controles con objetos tales como cubiertos de mesa, utensilios etc. Pueden ocumr roturas.

5. Tenga cuidado cuando est sacando utensilios del horno. Algunos platos absorben calor proveniente de los alimentos cocinados y pueden resultar muy caliente.

6. No proceda a enjuagar los utensilios inmediatamente despu s de sacarlos del horno.
   Esto puede causar roturas. Permita que el tornamesa se enfr e.

7. No use utensilios de vidrio. Vea la seccion sobre utensilios en este manual.

8. No haga funcionar el horno estando vac o. Siempre debe haber en el horno ya sea alimentos o agua que absorban la energ a de microondas.

9. No caliente alimentos en contenedores cerrados. La presi n puede causar explosi n y sta causar da os corporales.

10. No use su microondas para secar papeles o ropas. Pueden incendiarse.

11. Solo use term metros aprobados para uso en Hernos de Microondas.

12. Aseg rese se que el tornamesa est en su sitio correcto y gira antes de operar el horno.

13. Antes de cocinar, perfore la cascara de las papas, calabazas enteras, manzanas o cualquier fruta o vegetal cubierto c scara.

14. Nunca use su horno de microondas para cocinar huevos en su c scara. La presi n interna puede causar explosi n.

15. No prepare palomitas de ma z, popcorn excepto en contenedores apropiados expresamente fabricados para uso en hornos de microondas.
    Jam s trate de cocer palomitas de ma s popcorn en bolsas que no sean la expresamente fabricadas al efecto. Sobrecocinar puede resultar en humo y fuego.
    No trate de hacer reventar las semillas que puedan haber quedado sin reventar.
    No utilice las bolsas especiales por segunda vez.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P: Que ha ocurrido que la luz del horno no se enciende?
R: ■ El foco (o bombillo) est quemado.
■ La puerta no eat cerrada.

P: Por qu sale vapor el ducto del ventilador?
R: El vapor normalmente se produce durante la operaci n de cocinar. El horno de microondas ha sido dise ado de modo que el pueda salir a trav s de los ductos de ventilaci n.

P: Pasa la energ a de microondas a trav s del vidrio de la puerta del horno?
R: No. La malla de metal con que est cubierta la ventanilla de la puerta refleja la energ a devolvi ndola a la cavidad del horno. Los huecos o puertos han sido hechos para que permitan el paso de la luz pero no la de energ a de microondas.

P: Se da ar el horno si lo hago funcionar vac o?
R: Si. Nunca lo haga funcionar vac o.

P: Por qu a veces revientan los huevos?
R: Cuando se hornea o pochea huevos, la yema puede reventar debido a que se genera presi n dentro de su membrana. Para evitar esto, siempre perfore la membrana con un palillo de dientes antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin perforar la c scara.

P: Por qu se recomienda un tiempo de reposo despu s de haberse completado el proceso de cocci n?
R: El per odo de reposo es muy importante. La cocina por microondas hace que el calor radique en los alimentos, no en el horno. Muchos alimentos almacenan suficiente calor como para que el proceso de cocci n contin e, a n despu s de haberlos retirado del horno. El tiempo de reposo permite que los pedazos de carne, vegetales grandes y pasteles se terminen de cocinar por dentro sin sobrecocinar el exterior.

P: Por qu mi horno no siempre cocina con la rapidez que dice el manual?
R: Verifique su guia de cocina otra vez, para asegurarse que ha seguido useted las instrucciones con exactitud y vea qu puede ser lo que ha causado variacionesen el tiempo de cocci n. La gu a de coina y los tiempos dados son sugerncias para evitar sobrecocinar.. el problema mas com n es acostumbrarse al horno de microondas. Variaciones de tama o, forma, peso y dimensiones pueden requerir diferentes timpos de cocci n. Use su propio juicio as como las indicaciones de la gu a de cocina para verificar que los alimentos se han cocinado apropiadamente, tal como lo hubiera usted hecho con el sistema de cocina convencional.

P: Por qu salen chispas y hay chasquidos en el horno?
R: Pueden haber varias razones para que se produzcan chispas (arcos voltaicos) y chasquidos dentro de ls cavidad de la cavidad del horno
■ Ha estado usted usando platos que tienen bordes o partes de metal (plata u oro)
■ Ha dejado uste un cubierto o alg n otro utensilio en el horno.
■ Ha utilizado usted demasiado papel esta ado o de aluminio.
■ Ha utilizado usted alambritos de esos que se usan para cerrar bolsas de pl stico.



Fabricado en China